

Ofenlachs mit gefüllten Tomaten

Zutaten für 2 Portionen :

300 g Lachs roh
4 große Tomaten
2 EL Honig
2 EL Senf
2 EL weiche Butter
6 EL Paniermehl
Italienische Kräuter
Salz, Pfeffer



Zubereitung :

Lachs waschen, trocken tupfen und in eine Auflaufform legen.

Die Tomaten waschen, halbieren und die Kerne entfernen und um den Lachs herum verteilen.

In einer Schüssel Honig und Senf miteinander verrühren und den Lachs damit einpinseln.

Das Paniermehl, Butter, Kräuter und Gewürze zur restlichen Honig-Senf Mischung geben und alles gut verrühren.

Tomaten mit der Mischung befüllen und den Rest auf dem Lachs verteilen.

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Alles 25 Minuten garen.

Dazu passt Reis und Salat oder Baguette.